

## ANTIPASTI

<b>Gamberi by Cork</b>	<b>155</b>
Rödräkor med limemajonnäs, krispig purjolök och persiljeklorofyll Red shrimps with lime mayo, crispy leeks julienne and parsley chlorophyll	
<b>Pomodoro</b>	<b>125</b>
Fyllda tomater med grönsaker Tomatos filled with vegetables	
<b>Carpaccio</b>	<b>155</b>
Tunna skivor nötkött med kikärts- och persiljesås och jordärtskockschips Thin slices of beef with a chickpea and parsley sauce and Jerusalem artichoke chips	
<b>Taglieri di Salumi</b>	<b>185</b>
Charkbricka Cold cuts platter	
<b>Taglieri di Formaggi</b>	<b>185</b>
Ostbricka Cheese platter	
<b>Taglieri Misto</b>	<b>295</b>
Mixbricka med ostar och charkuterier Mixed platter with cheeses and cold cuts	

Om du har allergier, fråga gärna personalen om ingredienserna.  
If you have any allergies, please ask the staff about the ingredients.



## PIATTI PRINCIPALE

### **Santa Rosalia** 275

Conchigliepasta med rödräkor, sicilianska datterinotomater, pistaschnötter från Bronte, räkbisque och mascarpone

Conchiglie with red shrimps, Sicilian datterino tomatoes, pistachios from Bronte, shrimp bisque and mascarpone

### **Risotto al Tartufo** 275

Carnarolirisotto, tryffelzest från Abruzzo, parmigiano reggiano vacche rosse och parmesankrisp

Carnaroli risotto, Abruzzian black truffle zest, parmigiano reggiano vacche rosse and parmesan crisp

### **Zuccata** 210

Pumparisotto med rostade hasselnötter från Piemonte och persilja

Pumpkin risotto with roasted Piemontese hazelnuts and parsley

### **Polvo á Lagareiro** 275

Ugnsbakad bläckfisk med vitlök, olivolja, citron, chili, koriander och rostad potatis

Oven-baked octopus with garlic, olive oil, lemon, chili, coriander, and roasted potatoes

## DESSERT

### **Panna Cotta** 110

Vaniljpannacotta med bärkompott

Vanilla panna cotta with berry jam

### **Semifreddo al Cioccolato** 110

Mörkchoklad-semifreddo med vit chokladsås

Dark chocolate semifreddo with white chocolate sauce

